



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PROFİTEROL

1 su bardağı un
1 su bardağı su
100 gr tereyağı
3 yumurta
300 gr bitter çikolata
1/2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı krema
Tuz

Suyu kaynama noktasına getiri. Tereyağı, tuzu ve unu içine ekleyin, ısıyı düşük seviyeye alın. Hamuru dikkatlice karıştırın ve pürüzsüz bir macun elde edene kadar pişirin. Hamuru bir kaseye koyun ve yumurtaları tek tek içine ekleyerek karıştırın. Bir fırın tepsisine tereyağı sürün ve üzerine un serpin. Fırını 200 derecede ısınmaya bırakın. Sıkma torbasına hamuru koyun ve ceviz büyüklüğünde toplar elde edin. 200 derecede yaklaşık 10 dakika pişirin. Sonra sıcaklığı 220 dereceye ayarlayın ve 15 dakika daha pişirin. Pişen profiterollerinizi ince bir bıçakla delin.

Profiteroller soğurken çikolatanın 3/4'ünü ince ince rendeleyin. Sütü ve kremayı karıştırıp bir tencerede kaynatın. Çikolatayı içerisine ekleyin ve tamamen eriyene kadar iyice karıştırın. Her profiterolü hafifçe kesin ve hazırladığınız çikolatalı krema ile doldurun. Geri kalan çikolatayı eriterek profiterollerini süsleyin. Tamamen soğuduklarında servis yapın.

